QUALITÉ EXCEPTIONNELLE EN CONSISTANCE, EN FRAÎCHEUR, EN GOÛT!

Des sorbets et des glaces 100% naturels et bien d'autres choses... avec PACOJET



PLUS DE GOÛT
PLUS DE VARIÉTÉ
PLUS DE PROFIT!

Le Pacojet est un appareil ménager sensationnel utilisé par de nombreux chefs en Europe et aux Etats-Unis pour la fabrication de desserts et autres recettes savoureuses.

Le Pacojet facilite énormément la réalisation des desserts glacés de qualité supérieure, qu'il s'agisse de sorbets 100% naturels réalisés exclusivement à base de fruit frais ou de crèmes glacées à base de lait entier, de yaourt ou même sans produit laitier. Mais ce n'est pas tout! Vous pouvez utiliser le Pacojet pour des recettes telles que des mousses aériennes, des pâtés fins, des farces à la viande et des concentrés de légumes ou de fines herbes qui vous aideront à réaliser toute une variété de soupes et de sauces. Quels que soient les ingrédients utilisés, le Pacojet les réduit en fine purée à la perfection. Nous vous le garantissons!

Les principaux avantages

- **Le pacossage conserve le goût naturel et donne des résultats d'une excellente consistance et d'un goût exceptionnel.**
- **La congélation conserve fraîcheur et arôme. Pas de conservateur, ni d'additifs nécessaires.**
- **Il permet une réduction des sucres et des graisses sans perte de qualité ni de goût.**
- **Il épargne temps, travail et ingrédients. Une réduction en purée n'est plus nécessaire. Rapide: il prépare un litre en moins de 4 minutes.**
- **Utilisations multiples. Nombreuses applications.**
- **Pratique: vous pouvez préparer les recettes quand vous avez le temps et les congeler jusqu'à utilisation.**
- **Préparation sans interruption de la chaîne de congélation. Des bols utilisés en partie peuvent être remis au congélateur sans problème. AUCUNE PERTE!**
- **Plus aucune cristallisation, car les bols peuvent être repacossés plusieurs fois sans perte de qualité.**
- **Le nettoyage ne demande qu'une minute.**

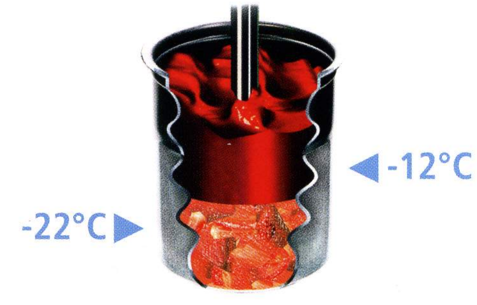
"Pacosser": travailler un produit surgelé sans le décongeler



Sortez le bol surgelé (contenu à -22°C) du congélateur et fixez-le directement sur l'appareil.



Le couteau à grande vitesse (2000 t/mn) râcle à chaque rotation une tranche extrêmement fine (< 2 μ) et travaille une portion en 20 secondes.



Il en résulte un produit final crémeux, d'une très fine texture, à une température d'environ -12°C, idéale pour les desserts glacés. Servir ou maintenir au conservateur à glace à -12°C.

Pacojet ... un véritable avantage: le Pacojet s'amortit très vite!

Même si vous n'utilisez le Pacojet que pour préparer un seul plat facile et rapide de vos menus, le Pacojet s'amortit en moins de 3 mois. Par exemple: un sorbet à l'ananas 100% frais et naturel.

Amortissement

Matériel et travail (en €uro)

• 1 gros ananas	€ 3,50
• 0,5 litre de jus	€ 1,50
• peler l'ananas, couper le en quatre, puis en dés (y compris la partie centrale), mettre dans le bol, ajouter le jus et congeler	
• Temps de préparation 10 à 15 minutes	€ 9,00
• Coût total pour 2 bols d'un litre chacun	€ 14,00

Vente et bénéfice

• 2 bols donnent 20 portions	
• Prix de vente d'une portion € 3,00	
• Nombres de portions vendues par jour: 20	
• Recette journalière:	€ 60,00
• Bénéfice par jour:	€ 46,00

Amortissement en moins de 3 mois

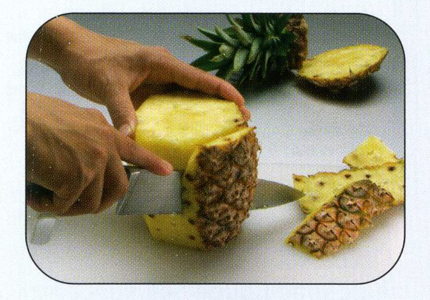


PLUS DE GOÛT · PLUS DE VARIÉTÉ · PLUS DE PROFIT! www.pacojet.com

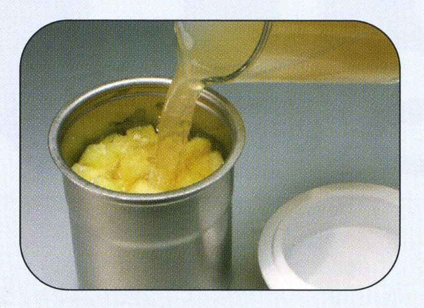
Préparez des desserts glacés d'une excellente qualité avec une extrême facilité.

Rien de plus facile que la préparation d'un sorbet aux fruits frais, comme par exemple à l'ananas:

1. Epluchez et coupez en dés un ananas frais, y compris le coeur. *(Vous économisez temps et ingrédients)*



2. Mettez 700 g d'ananas dans le bol, finissez de remplir avec du jus d'ananas et sucrez éventuellement. *(Vous n'avez besoin ni de conservateurs ni d'additifs)*



3. Mettez au congélateur (****) à -22°C au moins 24 heures ou surgelez. *(Fraîcheur et arôme restent intacts)*



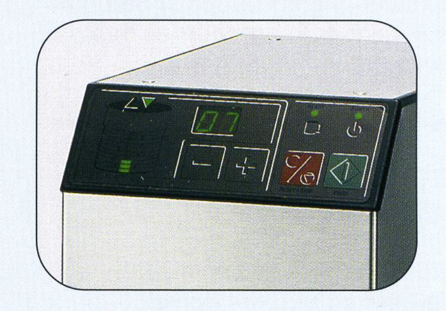
4. Juste avant de confectionner le sorbet, préparez le Pacojet. *(Fixez tout simplement le couteau sur l'embout magnétique)*



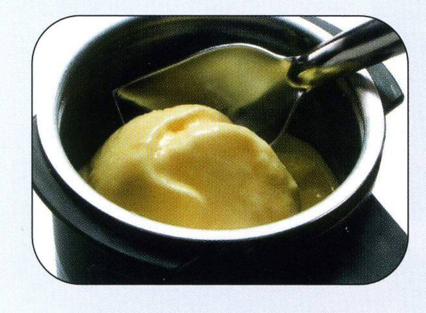
5. Sortez le bol du congélateur, fixez-le au Pacojet et "pacossez" le contenu surgelé. *(simple et rapide)*



6. Vous pouvez préparer le bol entier ou simplement une partie du contenu. En quelques secondes, le fruit surgelé est réduit en une très fine purée.



7. Vous obtenez un sorbet (à l'ananas) crémeux et d'une onctuosité inégalable à une température de dégustation idéale de -12°C.



8. Vous pouvez préparer plusieurs bols et les conserver prêts à l'utilisation dans le conservateur à glace aux environs de -12°C.



9. Vous replacez au congélateur les bols entamés pour une utilisation ultérieure *(La chaîne du froid n'est pas interrompue. Aucune perte!)*



Vous pouvez confectionner de la même manière des glaces et autres recettes congelées d'une qualité supérieure.

LE SYSTÈME PACOJET



Le Kit Pacojet comprend:

1 machine Pacojet
1 lame râcloir
1 joint antiéclaboussures
2 bols à pacosser avec couvercle
1 porte-bols
1 spatule en inox
1 mode d'emploi
1 livre de recettes
Kit de nettoyage:
1 rotobrosse de lavage
1 joint de nettoyage
1 joint de rinçage



Le Kit Coupe Set comprend:



couteau à 2 lames	couteau à 4 lames	disque émulsionneur
pour hacher viande/poisson (p.ex. tartare), légumes, herbes etc.	pour textures fines: farces (p.ex. terrines, pâtes), mousselines, purées etc.	pour Chantilly, crèmes fouettées avec fruits ou arômes, oeufs en neige etc.

Le Pacojet trouve sa place dans chaque cuisine. Il est compact, très puissant et ne demande aucune installation spéciale. Prise de courant normale.

Le Pacojet réalise toute quantité désirée quelle qu'elle soit

Il prépare une portion en 20 secondes seulement **ou** le bol entier en moins de 4 minutes.

En une heure, le Pacojet vous prépare :

- 15 litres de sorbet ou de glace dans 15 parfums différents
- 15 kg de farce fine pour pâtés, terrines ou mousses légères
- 15 kg de concentré de fines herbes ou d'épices pour sauces, huiles etc. ou
- 150 portions de potage de 15 variétés différentes.

...et bien d'autres choses encore!

Spécifications techniques

Tension:	220 - 240 V / 50 Hz
ou	220 - 240 V / 60 Hz
ou	110 - 120 V / 60 Hz
Puissance maximum:	1000 W
Dimensions: Largeur:	20 cm
Profondeur:	36 cm
Hauteur:	50 cm
Poids net:	14 kg
Volume des bols:	1 litre
– Capacité maximum:	0,8 litre
– Diamètre:	13 cm
– Hauteur:	13,5 cm
Vitesse de rotation:	2000 tours/minute
Pression:	1,2 bar

Température idéale de pacossage: -22°C

L'accessoire idéal

Avec votre **Coupe Set**, multipliez vos créations, travaillez les produits frais/ **non congelés** à la minute et par une seule pression sur le bouton de votre Pacojet. Vous remplissez vos bols avec viande, poisson, herbes, fruits, légumes et vous les travaillez directement en utilisant l'accessoire du kit qui convient le mieux pour la texture désirée.



Pacojet AG
Bundesstrasse 7
6300 Zug/Suisse
Tél. +41 41 710 25 22
Fax +41 41 710 25 38
e-mail: info@pacojet.com
www.pacojet.com

CONTACTEZ-NOUS DIRECTEMENT **www.pacojet.com**